



Profitez du restaurant Panoramique en dehors des courses

Site prestigieux et atypique, nous vous accueillons quotidiennement.

Notre savoir-faire est à la disposition de vos entreprises et collectivités pour l'organisation de vos séminaires, expositions, réunions, conférences ou encore soirées de gala... dans un cadre exceptionnel et inoubliable pour vos invités.

Pour tous renseignements contacter le 04 78 16 01 50 ou par mail jpborgeot@latassee.fr

▶▶▶ La Maison Borgeot c'est aussi...



La Tassée- La Cuvée

20 rue de la charité 69002 Lyon
Tél : 04 72 77 79 00
www.latassee.fr



Le restaurant de Fourvière

9 place de Fourvière 69005 Lyon
Tél : 04 78 25 21 15
www.restaurant-fourviere.fr



L'espace brasserie

26 place Bellecour 69002 Lyon
Tél : 04 78 37 45 43
www.espacebrasserie.fr



Côté Berthelot

200 avenue Berthelot 69007 Lyon
Tél : 04 72 70 47 00
www.coteberthelot.fr

RESTAURANT PANORAMIQUE



Carte et Menus

Les Entrées

- Cervelas pistaché, salade de lentilles vertes,
vinaigrette à l'échalote 14,00 €
- Gâteau de foies de volaille, sauce financière..... 14,00 €
- Carpaccio de saumon au citron vert 17,00 €
- Terrine de foie gras aux figes et son chutney 17,00 €

Les Plats

- Quenelle de brochet, sauce homardine..... 16,00 €
- Paleron de veau, jus aux câpres
et déclinaison de légumes de saison..... 23,00 €
- Filet de canette en croûte d'épices,
légumes printaniers et jus aigre doux..... 23,00 €
- Dos de maigre cuit à l'unilatérale,
beurre blanc citronné et sa fondue de poireaux 23,00 €

Les Fromages et desserts

- Assiette de fromages 6,00 €
- Fromage blanc à la crème..... 5,00 €
- Dessert au choix..... 7,00 €

NOS MENUS

MENU DERBY A 26,00 €

- Cervelas pistaché, salade de lentilles vertes,
vinaigrette à l'échalote
ou
Gâteau de foies de volaille, sauce financière
•••
Quenelle de brochet, sauce homardine
ou
Paleron de veau, jus aux câpres
et déclinaison de légumes de saison
•••
Dessert au choix

MENU GENTLEMAN A 35,00 €

- Terrine de foie gras aux figes et son chutney
ou
Carpaccio de saumon au citron vert
•••
Dos de maigre cuit à l'unilatérale,
beurre blanc citronné et sa fondue de poireaux
ou
Filet de canette en croûte d'épices,
légumes printaniers et jus aigre doux
•••
Assiette de fromages
•••
Dessert au choix

Les Vins Blancs

- AOC Coteaux du Lyonnais 2015 (Régis Descotes) ... 24,00 €
AOC Viognier 2015 (Cave St Désirat)..... 26,00 €
AOC Saint-Joseph 2015 (Cave St Désirat) 31,00 €
AOC AOC Pouilly-Fuissé 2013 - Domaine Béranger .. 55,00 €
Demi-bouteille..... 30,00 €

Les Vins Rouges

- AOC Coteaux du Lyonnais 2014 (Régis Descotes) ... 24,00 €
AOC Côtes du Rhône Domaine de Verquières 2014. 22,00 €
AOC Chiroubles 2015 - Domaine Cheysson..... 24,00 €
Demi-bouteille..... 13,00 €
AOC Saint Joseph 2014/2013 (Cave St Désirat)..... 31,00 €
Demi-bouteille..... 17,00 €
AOC Vacqueyras 2014 (Domaine de Verquière)..... 35,00 €
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil 2014 27,00 €

Les Vins Rosés

- AOC Coteaux du Lyonnais rosé 2015 24,00 €
AOC Côtes de Provence 2015 «Château Jasson»..... 26,00 €

Les Champagnes

- Mandois Brut 55,00 €

Les Apéritifs et Softs

- Kir - Communard..... 4,50 €
Coupe de Champagne brut 10,00 €
Pastis (2cl)..... 4,50 €
Whisky Clan Campbell (4cl)..... 7,00 €
Marcs, Liqueurs, Eau de Vie de Poire (4 cl) 7,00 €
Bière Heineken 3,50 €
Jus de fruits (25 cl), Sodas divers (de 20 à 33 cl)..... 3,90 €
Eaux minérales (50 cl)..... 4,50 €
Café 2,30 €
Thé, infusion 3,50 €

Les Vins au verre – 12 CL :

- AOC Viognier 2015 (Cave St Désirat)..... 7,00 €
AOC Côte du Rhône 2013 5,00 €